

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kolang-kaling merupakan hasil produk olahan yang berasal dari perebusan endosperm (makanan cadangan yang terdapat di dalam biji tumbuhan) biji buah aren yang masih muda (Fatah dan Yusuf, 2004). Buah aren terdiri atas bagian kulit luar, daging buah, kulit biji, dan endosperm. Kolang-kaling disebut juga sebagai endosperm dari biji buah aren yang berumur setengah masak melalui proses pengolahan. Kolang-kaling yang telah diolah, maka warnanya akan berubah menjadi putih kekuningan, menjadi lunak dan kenyal (Saragih, 2012).

Kolang-kaling mengandung mineral seperti potasium, besi, dan kalsium yang dapat menyegarkan tubuh dan memperlancar metabolisme. Selain itu, kolang-kaling juga mengandung vitamin A, B, dan C, serta 52,9% karbohidrat terutama *galaktomannan* yang berefek analgesik atau pereda sakit sehingga dapat mengurangi rasa sakit pada radang sendi (Hidayat dan Rodame, 2015).

Daya simpan kolang-kaling tidak begitu lama membuat para pedagang berusaha mencampurkan bahan tambahan pangan kedalam kolang-kaling yang dijualnya agar dapat bertahan lebih lama. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988, bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan merupakan komposisi, khas makanan yang punya atau tidak punya nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau memengaruhi sifat makanan tersebut (Murdiati dan Amaliah, 2013). Peraturan

Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 juga menetapkan daftar bahan tambahan pangan yang dilarang untuk ditambahkan ke dalam makanan seperti asam borat, asam salisilat, dietilpirokarbonat, dulsin, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati yang di brominasi, nitrofurazon dan formalin (Wahyu, 2005).

Jenis pengawet terlarang yang paling banyak disalahgunakan dalam produk makanan adalah formalin. Selain harganya sangat murah dan mudah didapat, sering kali produsen tidak mengetahui jika penggunaan formalin sebagai pengawet makanan tidaklah tepat karena dapat membahayakan kesehatan konsumen yang memakannya (Yuliarti, 2007). Zat pengawet yang tidak terdaftar sebagai bahan campuran makanan, maka zat tersebut tidak boleh ditambahkan ke makanan yang dipasarkan (Norman, 2008).

Pada umumnya formalin digunakan sebagai bahan pengawet mayat disamping pengawet berbagai jenis bahan industri non makanan sehingga penggunaannya untuk pengawet makanan sangat membahayakan konsumen (Yuliarti, 2007). Penggunaan formalin sebagai pengawet makanan sungguh membuat keresahan dan penolakan pada konsumen yang akan membeli suatu produk. Produk makanan yang sering menggunakan formalin dalam konsentrasi tinggi sebagai pengawet adalah tahu, bakso-mie basah, ayam potong, beraneka jenis ikan dan cumi-cumi. Kasus ini terulang dari waktu ke waktu (Widmer dan Heinz, 2011). Tidak menutup kemungkinan ada produk-produk makanan yang mengandung formalin dan belum diketahui oleh masyarakat. Konsumen yang memakan makanan yang mengandung formalin dapat terjadi karena ketidaktahuan mereka akan adanya kandungan zat berbahaya dalam makanannya, kecenderungan mendapatkan makanan yang murah

dan awet, serta konsumen belum dapat membedakan ciri produk yang diawetkan dengan formalin (Saparinto dan Diana, 2010).

Formalin termasuk bahan beracun dan berbahaya bagi manusia. Jika kandungannya di dalam tubuh tinggi, zat ini akan bereaksi dengan hampir semua zat di dalam sel secara kimia sehingga menimbulkan penekan fungsi sel dan kematian sel yang menyebabkan keracunan pada tubuh (Nurchasanah, 2008). Beberapa penelitian juga mengatakan bahwa formalin termasuk dalam golongan karsinogenik (IARC, 2004).

Kolang-kaling yang mengandung formalin akan memberikan dampak buruk terhadap kesehatan tubuh. Dampak yang ditimbulkan berupa radang tenggorok, mual, muntah, dan gangguan pencernaan (Saparinto dan Diana, 2010). Hal ini tergantung dengan jumlah kolang-kaling yang dikonsumsi. Pada inspeksi yang dilakukan Badan POM Serang, Banten bersama Tim SKPD kota Cilegon ditemukan beberapa sampel pangan yang diduga positif mengandung bahan berbahaya di Pasar Kranggot kota Cilegon. Hasil pengujian menggunakan *rapid test kit*, masih ditemukan beberapa sampel pangan yang diduga positif mengandung bahan berbahaya. Kolang-kaling yang banyak diminati di bulan Ramadhan berdasarkan hasil pengujian didapatkan positif mengandung formalin. (BPOM, 2015).

Penelitian yang dilakukan Habibah tentang uji formalin pada ikan asin yang dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang didapatkan 9 dari 41 sampel ikan asin positif mengandung formalin (Habibah, 2013). Penelitian lainnya juga dilakukan Faradila tentang identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di Kota Padang dengan menggunakan uji tes kit formalin didapatkan dari 42 sampel

bakso, 20 sampel diantaranya dinyatakan positif mengandung formalin (Faradila *et al*, 2014).

Kolang-kaling yang meningkat produksinya pada bulan puasa untuk minuman berbuka dan tekstur kenyal yang dapat diolah menjadi campuran minuman dingin atau manisan ditakutkan mengandung formalin agar dapat tahan lama dan terlihat segar. Survei lapangan yang dilakukan peneliti di pasar terlihat beberapa kolang-kaling yang dijual pedagang di pasar memiliki ciri lebih kenyal, keras, dan tahan lama. Berdasarkan hal diatas maka kemungkinan terdapat adanya penggunaan formalin sebagai bahan pengawet pada kolang-kaling yang dijual di Kota Padang.

Berdasarkan latar belakang ini membuat peneliti termotivasi mengangkat judul penelitian tentang ‘Identifikasi Kandungan Formalin pada Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) yang Dijual di Beberapa Pasar Kota Padang’.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana distribusi kolang-kaling (*Arenga pinnata*) yang dijual di beberapa Pasar Kota Padang berdasarkan asal produksi?
- 1.2.2 Apakah terdapat kandungan formalin pada kolang-kaling (*Arenga pinnata*) yang dijual di beberapa Pasar Kota Padang?

1.3 Tujuan Masalah

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengidentifikasi kandungan formalin pada kolang-kaling (*Arenga pinnata*) yang dijual di beberapa Pasar Kota Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Untuk mengetahui distribusi kolong-kaling (*Arenga pinnata*) yang dijual di beberapa Pasar Kota Padang berdasarkan asal produksi.

1.3.2.2 Untuk mengetahui kandungan formalin pada kolong-kaling (*Arenga pinnata*) yang dijual di beberapa Pasar Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang keamanan dari buah kolong-kaling yang dibelinya, sehingga dapat melakukan tindakan pencegahan mengkonsumsi makanan tersebut.

1.4.2 Bagi Dinas Kesehatan

Sebagai bahan acuan laporan tentang produk-produk makanan yang berbahaya bagi kesehatan masyarakat.

1.4.3 Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai bahan pedoman dan acuan untuk meneruskan penelitian selanjutnya dengan metode lain.

